خشخاش کا حلوہ

اجزاء:

خشخاش---------- 1کپ

بادام----------- 1کپ

چینی-------- 200گرام

گھی------------- 100گرام

دودھ---------- 2کپ

پسی الائچی--------------- 2/1کھانے کا چمچہ

چاندی کے ورق------------- گارنش کے لئے

ترکیب:

خشخاش اور بادام کو الگ الگ5سے6گھنٹوں کے لئے پانی میبھگو دیں۔اب پانی نکال کر خشخاش کو گرائینڈ کرکے پیسٹ بنالیں۔پھر باداموں کے چھلکے ہٹا کرخشخاش اور بادام کا پیسٹ ڈال کر 10سے 15منٹ کے لئے بھون لیں۔ساتھ ہی ساتھ مسلسل چمچہ چلاتے رہیں تاکہ وہ چپکے نہیں۔جب خوشبو آنے لگے تو اس میں چینی ڈال کر 5سے6منٹ کے لئے پکائیں۔اس کے بعددودھ شامل کرکے دوبارہ5سے6منٹ کے لئے پکالیں۔ اسکے بعد دودھ شامل کرکے دوبارہ5سے6منٹ کے لئے پکا ئیں،یہاں تک کہ اس میں اُبال آجائے اور حلوہ تھوڑاگاڑھا ہوجائے۔اب حلوے کو کٹے بادام اور چاندی کے ورق سے گارنش کرکے سرو کریں۔

0307-8162003